HYGIÈNE EXIGENCES LÉGALES



Sommaire

1. Évolution des marchés
2. Les exigences du consommateur
3. Evolution du contexte réglementaire européen
4. Sécurité alimentaire
5. Nature des dangers dans la filière Viti-Vinicole
6. La qualité en production

➡

EVOLUTION DES MARCHES

- Avant 1970 ….. Le marché prime sur le « consommateur » *Demande > Offre*
- Année 70 ….. Apparition de la notion de « consommateur » *« Client Type »*
- Année 80 …..Élargissement de l'offre, Développement de la grande distribution, Segmentation des marchés *Hyper communication, Hyper choix*
- Année 90 ….. Structuration des marchés, Vive concurrence Logique d'offre → Réponse à la demande
- *Fin 90 : crise alimentaire, manger sain !*

Les exigences du consommateur !

- Recherche :

*de produits authentiques

*à se rassurer sur leur mode d’obtention d’autant que les filières sont de plus en plus complexes

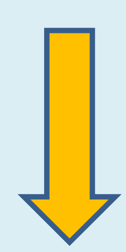
*besoins d’information de transparence, de garanties sur sa santé!

Evolution du contexte réglementaire européen

- *En matière de responsabilité du fait des produits défectueux (CEE du 25/07/1985)*
- *La victime doit prouver le dommage, le défaut et le lien de causalité entre le défaut et le dommage*
- *L'industriel peut engager sa responsabilité s'il PROUVE l'existence de faits qui le décharge (exemple: défaut inexistant au moment de sa mise en circulation)*

Sécurité alimentaire
Et les produits alimentaires?

- Ils peuvent présenter des risques pour le consommateur
- Ils sont trop nombreux pour être « homologués » individuellement



- Donc HOMOLOGATION de l'entreprise prouvant qu'elle maitrise ces risques !

PRESENTATION DE LA REGLEMENTATION

FOOD LAW (REGLEMENT DE LA NOURRITURE)

Règles spécifiques pour l'alimentation animale	Règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires	Règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale

		Règlement 2073/2005	
Professionnels	Règlement 183/2005	Règlement 852/2004	Règlement 853/2004
Services de contrôle	Règlement 882/2004 ***« contrôles officiels »***		Règlement 854/2004

Les bonnes pratiques relatives à l'hygiène des denrées alimentaires

Une exigence commerciale



Maitrise des risques sanitaires



Respect des exigences des acheteurs



Respect de la législation en vigueur



Amélioration de l'image de marque

Règlement 852/2004
les éléments à prendre en compte …

LES LOCAUX = MILIEU

- Ils doivent :
  - Permettre la mise en œuvre de **bonnes pratiques d'hygiène telle que locaux nettoyables**
  - Être aménagés de façon à permettre au personnel de répondre aux règles d'hygiène

LES ÉQUIPEMENTS = MATÉRIELS



Règlement 852/2004
les éléments à prendre en compte …

- **LOCAUX : détail des exigences**
  - Toilettes séparés des locaux de fabrication,
  - Lavabos en nombre suffisant avec eau chaude et froide
  - Éclairage suffisant
  - Produits de nettoyage entreposés en zone spécifique
  - Écoulement des eaux résiduaires adapté
  - Murs, sols, nettoyables
  - Fenêtres conçues pour prévenir encrassement, équipées de moustiquaires, fenêtres maintenues fermées



Règlement 852/2004 les éléments à prendre en compte …

- **Vérification de la conformité des aliments**
  – Définir la nature et la périodicité des contrôles « en se fondant sur les principes utilisés pour développer le système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maitrise (HACCP) »
  – Être en mesure de porter à la connaissance de l'administration compétente tous ces éléments, ainsi que les résultats des contrôles.

Prise en compte de l'existence d'un guide de bonnes pratiques par les administrations compétentes

M. CHAPOUTIER
FAC ET SPERA

Règlement 852/2004
les éléments à prendre en compte …

- **Les denrées alimentaires = Matière**
- **Qualité hygiénique** des denrées :
  – À la réception
  – En cours de transformation = protégées des contaminations
  – Lors du stockage
  – Étiquetage des denrées non alimentaires

Les déchets :

- Conditions d’entreposage
- Condition de collecte




La méthode HACCP
M. CHAPOUTIER
FAC ET SPERA

HACCP

=

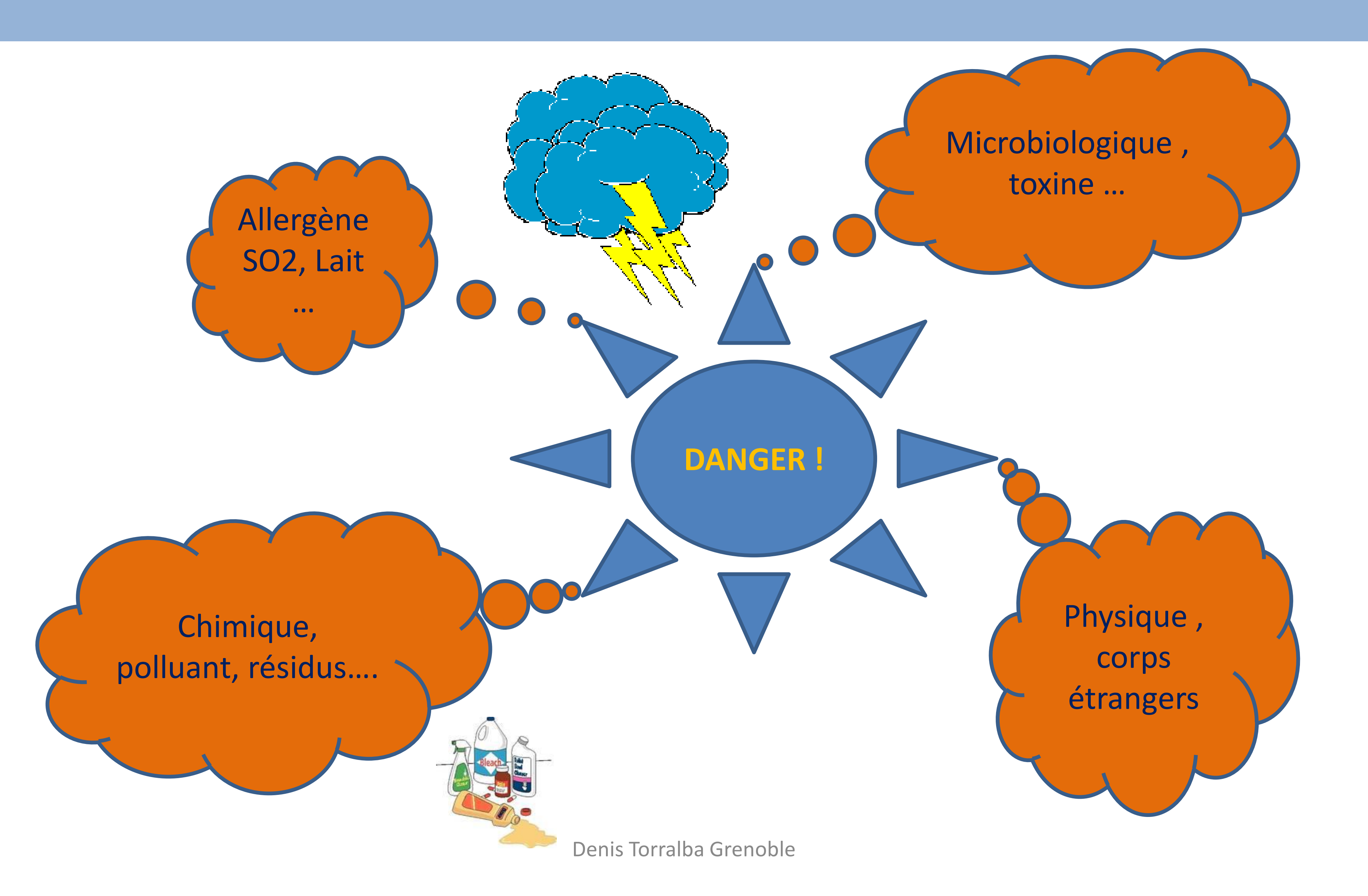
Hazard Analysis Critical Control Point

=

Analyse des risques Points critiques pour leur maîtrise

Outil pour maîtriser les risques de sécurité alimentaire

Qu’est-ce qu’un danger?



La réglementation.



La directive 93/43/CEE*

Impose

5 principes de la méthode

HACCP





*Abrogé par le règlement 852/2004

Les 5 principes

1. Identifier les dangers à tous les stades

A chaque modification de l'organisation



2. Déterminer les points critiques à maitriser

5. Etablir des procédures pour vérifier que le système fonctionne bien

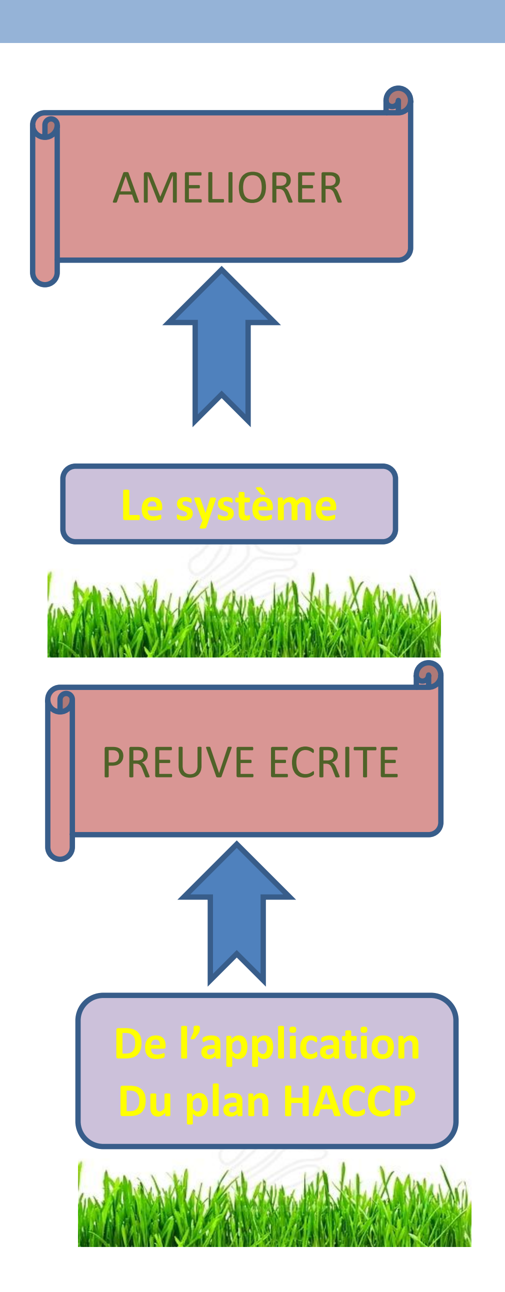
4. Etablir un système de surveillance



3. Etablir les limites critiques à respecter

Pouvoir porter à la connaissance de l'administration compétence tous ces éléments et les résultats des contrôles

VERIFICATION ET SUIVI







Nature des dangers dans la filière Viti-Vinicole

- Microbiologiques : risque relatif à la qualité du produit
- Physiques
- Chimiques
- Allergènes



Nature des dangers physique

- Les corps étrangers issus du matériel
  - Limiter l’usure du matériel par une maintenance préventive

- Les corps étrangers issus du personnel
  - Respect des maitrises

- Les corps étrangers venant de l’environnement
  - Verre: procédure bris de verre

Nature des dangers chimique

- **Les produits œnologiques**
- Demande de garantie auprès des fabricants
- Origine des produits d'origine animale

- **Les matériaux en contact**
- Matières sèches: garantie d'aptitude alimentaire
- Matériel : traitement du bois, présence de plomb …
- Les produits de nettoyage et de maintenance

Nature des dangers allergène

- Le SO_2

- *Il est décrit comme allergène majeur*
- *L'OMS a fixé la DJA = 0,7 mg/Kg/jour*
- *Il en découle les doses réglementaires dans le vin*

- Le lait

- Collage à la caséine

- Les œufs

- Utilisation interdite de lyzotime

Excès de SO2
quels moyens de maîtrise ?

- 1er Niveau

Maitrise de l'opération de sulfitage

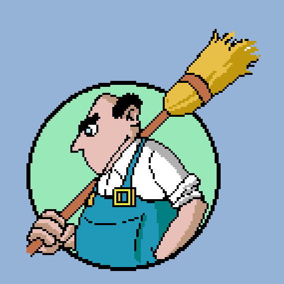
- Formation du personnel
- Instructions écrites
- Dosage SO2 L et SO2 T, avant et après sulfitage
- Système d'incorporation

- 2ème Niveau

Limitation de l'utilisation de SO2, par une meilleure maitrise du processus

- Etat sanitaire des vendanges
- Hygiène des locaux et des matériels
- Maitrise de la fermentation
- Conditions de stockage







NETTOYAGE
ET
DESINFECTION





Les étapes du nettoyage

ETAPES	DEFINITION
Préparation au nettoyage	Démonter les matériels/équipements et protéger les zones fragiles et dangereuses Débarrasser les sols des grosses souillures à l'aide de pelles, raclettes
Pré-rinçage	Enlever les cartons encombrants des lieux de production Rincer à l'eau afin d'éliminer le plus gros de la souillure
Nettoyage	C'est l'ensemble des opérations permettant d'éliminer les souillures visibles ou microscopiques (organiques/minérales). Ces opération sont réalisées à l'aide de produits détergents choisis en fonctions des souillures et des supports
Rinçage	Eliminer toute trace de détergent et de souillure
Désinfection sur surface propre	C'est l'ensemble des opérations ayant pour objectif la réduction provisoire du nombre total de germes vivants et la destruction des pathogènes et nuisibles aux produits ; au contraire, la stérilisation vise l'obtention définitive d'un milieu totalement exempt de germes.
Rinçage	Eliminer toute trace de désinfection ou produit chimique

Pour bien utiliser les produits …

- Il faut respecter le mode d’emploi et agir avec **T.A.C.T.**

Temps d’action **Respecter le temps de contact du produit pour lui permettre d’agir** **Pour les détergents : en général, 20 mns** **Pour les désinfectants : au minimum 30 mns**	**Action mécanique** **Créer les forces nécessaires pour arracher et disperser les souillures**
Concentration **Déterminer la concentration optimale des produits pour le nettoyage et la désinfection**	**Température** **Le processus de nettoyage est accéléré par l’augmentation de température dans les limites d’utilisation des produits**

SECURITE

OBLIGATION DE L'ENTREPRENEUR A ETABLIR UN DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Qu'est ce que c'est ?

- Faire la liste des différentes activités réalisées par chaque poste.
- Identifier les risques encourus : chutes, glissades, électrocution, coupures, bruit, chaleur.
- Mettre en place des actions, moyens permettant de réduire le risque.



- Je respecte les règles de sécurité en vinification
- Respect des couloirs de circulation
- Je respecte la réglementation pour l'utilisation des chariots élévateurs
- Je fais attention aux engins de manutention
- Je respecte les consignes et procédures d'urgence en cas d'incendie et consignes de sécurité

La qualité en production



- ***Exemple : la mise en bouteille.***

- Logigramme
- Objectifs indicateurs
- Points à maitriser / contrôler
- Traçabilité
- Procédure, modes opératoires, enregistrement
- Produits non conformes

La qualité au service commercial

- Le client :

  * Fiches clients

  * Exigences clients (financières, délais, packaging)

  * Suivi client

- Le traitement de la commande

- La réalisation de la commande

- La livraison

- S.A.V. : réclamation

